i'm lovin' it

LOV Low Oil Volume Fryer

HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

Henny Penny

Friteuses ouvertes à bacs intégral et fractionné – électriques
Modèle LVE-102
Modèle LVE-103
Modèle LVE-104

MANUEL D'UTILISATION

ENREGISTRER LA GARANTIE EN LIGNE À WWW.HENNYPENNY.COM

FM07-279-A
3-14-08

SECTION 1. INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La friteuse ouverte Henny Penny est un appareil de base de transformation des aliments. Cet appareil n'est utilisé que dans des installations de restauration collective professionnelle.

NOTICE

La directive de l'Union Européenne sur la mise au rebut des appareils électriques et électroniques (Waste Electrical and Electronic Equipment) est entrée en vigueur le 16 août 2005. Nos produits ont été évalués comme étant conformes à la directive WEEE. Nous avons également passé nos produits en revue pour déterminer s'ils sont conformes à la directive sur les restrictions applicables aux matières dangereuses [Restriction of Hazardous Substances directive (RoHS)] et modifié leur conception selon le besoin pour garantir leur conformité. Pour continuer à appliquer ces directives, cet appareil ne doit pas être mis au rebut comme déchet ménager non trié. Pour une mise au rebut correcte, prière de contacter le distributeur Henny Penny le plus proche.

1-2. ENTRETIEN CORRECT

Comme tout appareil de transformation des aliments, la friteuse ouverte Henny Penny a besoin d'être entretenue. L'entretien et le nettoyage nécessaires sont décrits dans ce manuel et doivent faire en permanence partie intégrante de l'utilisation de l'appareil.

1-3. ASSISTANCE

En cas de besoin d'assistance extérieure, appeler le distributeur indépendant local ou Henny Penny Corp. au 1-800-417-8405 ou au 1-937-456-8405.

1-4. PROLONGATION DE GARANTIE DES BASSINES À FRITURE EXCLUSIVE DE McDONALD'S

Henny Penny remplacera toute bassine à friture dont la défaillance sur les modèles LVE-102, LVE-103 et LVE-104 est due à des problèmes de fabrication pendant une période maximum de dix (10) ans à compter de la date de fabrication. Cette garantie ne couvrira aucune bassine dont la défaillance est due à un usage incorrect ou abusif quelconque tel que le chauffage de la bassine sans friture.

1-5. SÉCURITÉ

De nombreux dispositifs de sécurité sont incorporés à la friteuse ouverte Henny Penny. Toutefois, la seule façon de garantir un fonctionnement en toute sécurité est de veiller à bien comprendre les méthodes correctes d'installation, d'utilisation et d'entretien. Les instructions données dans ce manuel ont été préparées pour aider l'utilisateur à appendre à procéder correctement. Les mots DAN GER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et AVIS signalent des informations particulièrement importantes ou relatives à la sécurité. Leur usage est décrit ci-dessous.

Les SYMBOLES D'ALERTE À LA SÉCURITÉ accompagnent les mots DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION, qui signalent un risque de blessures.

AVIS sert à faire ressortir des informations particulièrement importantes.

Le mot ATTENTION utilisé sans le symbole d'alerte à la sécurité signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dégâts matériels.

Le mot ATTENTION accompagné du symbole d'alerte à la sécurité signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou relativement mineures.

Le mot AVERTISSEMENT signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures graves voire mortelles.

DANGER INDIQUE UNE SITUATION PRÉSENTANT UN RISQUE IMMINENT QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, ENTRAÎNERA DES BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES.

1-5. SÉCURITÉ (suite)

Symbole de terre équipotentielle

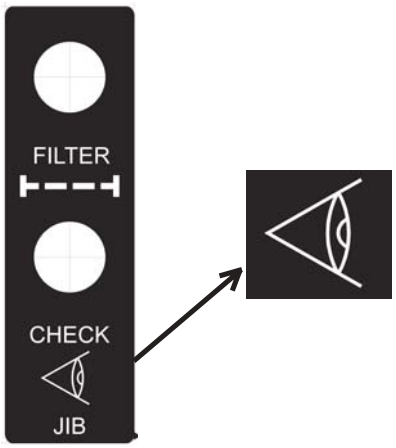
Symbole de déchets d'équipements électriques et électroniques

OU

Symbole de risque d'électrocution

OU

Symbole de surface très chaude



À vérifier ou confirmer

SECTION 2. INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

Cette section donne des instructions d'installation et de déballage de la friteuse Henny Penny LVE.

NOTICE **AVIS**

L'installation de cet appareil ne doit être effectuée que par un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Ne pas perforer la friteuse avec des objets tels que forets ou vis pour ne pas risquer une électrocution ni endommager des composants.

2-2. INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

NOTICE **AVIS**

Noter tout dommage subi en cours de transport en présence du livreur et lui faire signer la déclaration avant son départ.

1. Couper et enlever les bandes métalliques de la caisse.
2. Enlever le couvercle de la caisse et soulever celle-ci pour la séparer de la friteuse.
3. Enlever les supports d'angle d'emballage (4).
4. Couper le film étirable qui entoure le plateau et l'enlever du dessus du couvercle de la friteuse.
5. Couper et enlever les bandes métalliques maintenant la friteuse sur la palette.

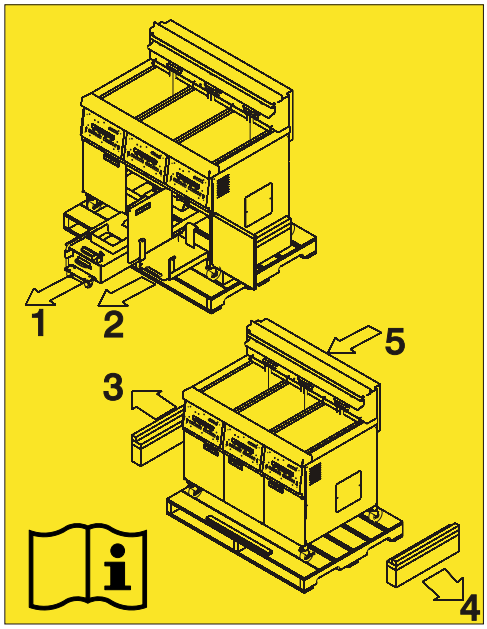


Figure 1

CAUTION **ATTENTION**

Retirer le bac de vidange de filtre et la tablette de bidon en boîte avant d'enlever la friteuse de la palette pour ne pas risquer d'endommager l'appareil. Figure 1.

6. Enlever la friteuse de la palette.

AVERTISSEMENT OBJET LOURD

Déplacer la friteuse avec précaution pour éviter de se blesser. Elle pèse entre 272 et 363 kg (600 et 800 lbs.) environ.

2-3. CHOIX DE L'IMPLANTATION DE LA FRITEUSE

Une implantation correcte de la friteuse est très importante en termes d'exploitation, de vitesse et de commodité. Implanter la friteuse en prévoyant des dégagements suffisants pour permettre son entretien et son fonctionnement correct. Choisir un endroit qui permettra un chargement et un déchargement aisés sans gêner la préparation finale des plats commandés. Les utilisateurs se sont aperçu que frire du début à la fin de la cuisson et conserver le produit dans des étuves permettent un service rapide continu. Ne pas oublier que le meilleur rendement sera obtenu en opérant de façon linéaire, c.-à-d. avec les aliments crus chargés d'un côté et le produit fini déchargé de l'autre. Le comptoir de prise des commandes peut être éloigné avec une perte minime de rendement.

ATTENTION RISQUE D'INCENDIE

Pour éviter un incendie et une destruction des approvisionnements, ne pas utiliser l'espace en dessous de la friteuse pour y entreposer ces derniers.

AVERTISSEMENT RISQUE DE BRÛLURES

Pour éviter des brûlures graves dues à des éclaboussures d'huile très chaude, positionner et installer la friteuse de façon à l'empêcher de basculer ou de se déplacer. On peut utiliser des attaches d'immobilisation pour la stabiliser.

2-4. MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE

Pour fonctionner correctement, la friteuse doit être à niveau dans les sens transversal et longitudinal. Vérifier que c'est le cas à l'aide d'un niveau placé sur les parties plates entourant la rehausse du bac, puis régler les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau.

2-5. ÉVACUATION DE LA FRITEUSE

Implanter la friteuse en prévoyant une évacuation dans une hotte ou un système d'évacuation adéquats. Cela est essentiel pour permettre une évacuation efficace des vapeurs et des odeurs de friture. Des précautions spéciales doivent être prises lors de la conception d'une hotte d'évacuation pour éviter de gêner le fonctionnement de la friteuse. Nous recommandons de recourir à l'assistance d'une entreprise locale de ventilation ou de chauffage pour la conception d'un système adéquat.

NOTICE **AVIS**

L'évacuation doit être conforme aux réglementations locale, provinciale et nationale applicables. Consulter le service d'incendie ou les services de constructions locaux.

2-6. RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU CAPOT ARRIÈRE

Sur le capot arrière de la friteuse se trouve un panneau réglable qui doit s'adapter verticalement contre la hotte. Figure 1.

Figure 1

Desserrer les 3 écrous borgnes de fixation du panneau à l'aide d'une douille, d'une clé ou d'un tournevis à douille de 3/8 po. Figure 2.

Déplacer le panneau pour l'ajuster contre la hotte puis resserrer les 3 écrous borgnes.

Figure 2

Certaines installations peuvent exiger la dépose du capot arrière réglable.

2-7. DÉPOSE DU CAPOT ARRIÈRE

Retirer les deux vis de fixation du capot arrière (une à chaque extrémité) à l'aide d'un tournevis cruciforme et déposer le capot de l'appareil.

2-8. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Consulter la plaque signalétique, montée sur l'intérieur de la porte gauche, pour déterminer l'alimentation correcte.

**AVERTISSEMENT
RISQUE
D'ÉLECTROCUTION**

Cette friteuse doit être correctement et sécuritairement mise à la terre pour éviter tout risque d'électrocution. Consulter les codes électriques locaux ou, en leur ab sence, le code national pour les méthodes correctes de mise à la terre. Au Canada, tous les branchements électriques doivent être effectués conformément à la norme ACNOR C22.1, Code électrique canadien – 1ère partie et/ou aux codes locaux.

Pour éviter un risque d'électrocution, cet appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe qui mettra hors circuit tous les conducteurs qui ne sont pas mis à la terre. L'interrupteur d'alimentation principal de cet appareil ne met pas tous les conducteurs hors circuit.

**(APPAREIL ESTAMPILLÉ CE UNIQUEMENT!)
Pour éviter les risques d'électrocution, cet appareil doit être lié à la masse des autres appareils ou surfaces métalliques qui peuvent être touchées et sont à sa proximité immédiate au moyen d'un conducteur d'équipotentialité. Cet appareil est muni pour cela d'une patte équipotentielle. Cette patte se reconnaît au symbole suivant** **.**

2-8. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES (suite)

Un interrupteur séparateur omnipolaire distinct avec des fusibles ou rupteurs d'une intensité correcte doit être posé à un endroit convenable entre la friteuse et la source d'alimentation en respectant les codes national et local. Le câble doit être à conducteur en cuivre isolé à capacité nominale de 600 volts et 90 °C. Pour des sections supérieures à 15,24 m (50 pi), utiliser un câble du calibre immédiatement supérieur. Les appareils aux normes CE doivent être reliés au bloc de jonction par des fils de calibre 6 mm.

Il est recommandé d'utiliser un dispositif de protection d'une intensité nominale de 30 mA tel qu'un interrupteur automatique à courant différentiel résiduel ou un disjoncteur de fuite à la terre sur le circuit de la friteuse.

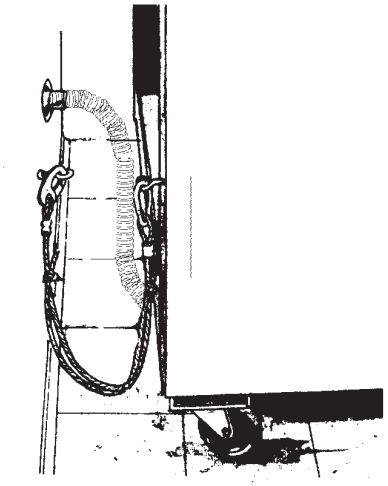
Les friteuses raccordées en permanence et montées sur roulettes doivent être installées avec un câble armé souple et un protecteur de câble lorsqu'elles sont installées aux États-Unis. Voir l'illustration ci-contre. Des trous sont disponibles dans le bâti arrière de la friteuse pour fixer le dispositif de retenue de câble à cette dernière. Le dispositif de retenue de câble n'empêche pas la friteuse de basculer.

La friteuse est fournie avec 2 cordons d'alimentation de 2,13 m (7 pi) différents. Le cordon à fiche tournante de verrouillage NEMA L21-20P est conçu spécialement pour la prise à interverrouillage de McDonald's et alimente les commandes et les pompes de filtre.

L'autre cordon, qui alimente le système de chauffage, utilise une fiche droite NEMA 15-60P et chaque bac a son propre cordon d'alimentation.

Les cordons doivent consister en un câble souple gainé résistant à l'huile qui n'est pas plus léger qu'un cordon ordinaire à gaine en polychloroprène ou élastomère synthétique équivalent.

DISPOSITIF DE RETENUE DE CÂBLE



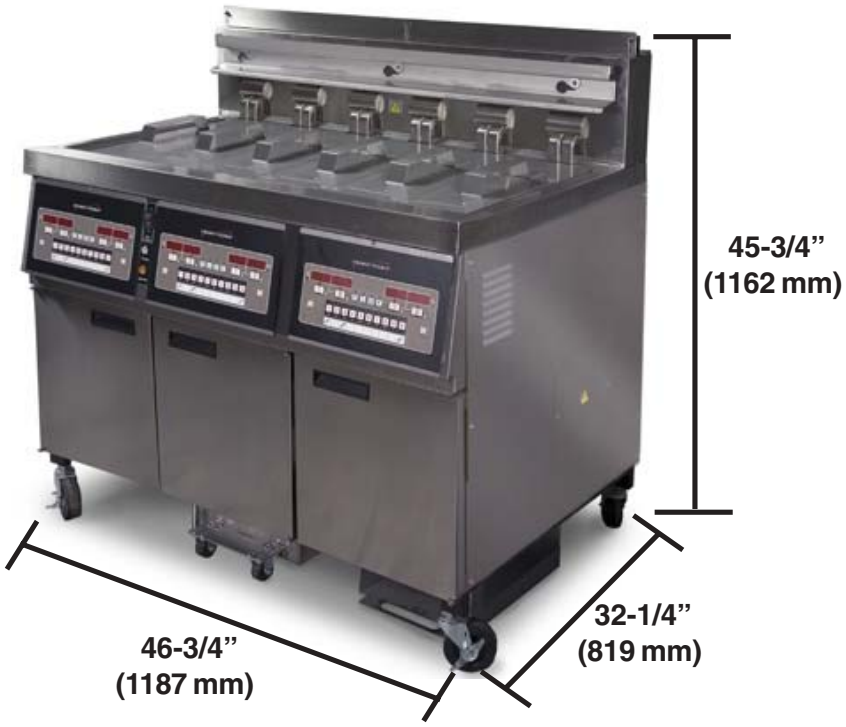
Un boulon à œil doit être fixé au bâtiment en respectant les méthodes applicables aux différents types de construction.

CAUTION

ATTENTION

CONSTRUCTION À MUR SEC
Fixer un boulon à œil à un poteau. Ne pas le fixer au seul mur sec. Le fixer de préférence à 6 po d'un côté ou de l'autre du branchement. Le dispositif de retenue de câble doit être plus court d'au moins 15 cm (6 po) que le câble armé souple.

2-9. DIMENSIONS



Modèle LVE-103

SECTION 3. FONCTIONNEMENT

3-1. COMPOSANTS

Se reporter aux explications données aux pages suivantes.

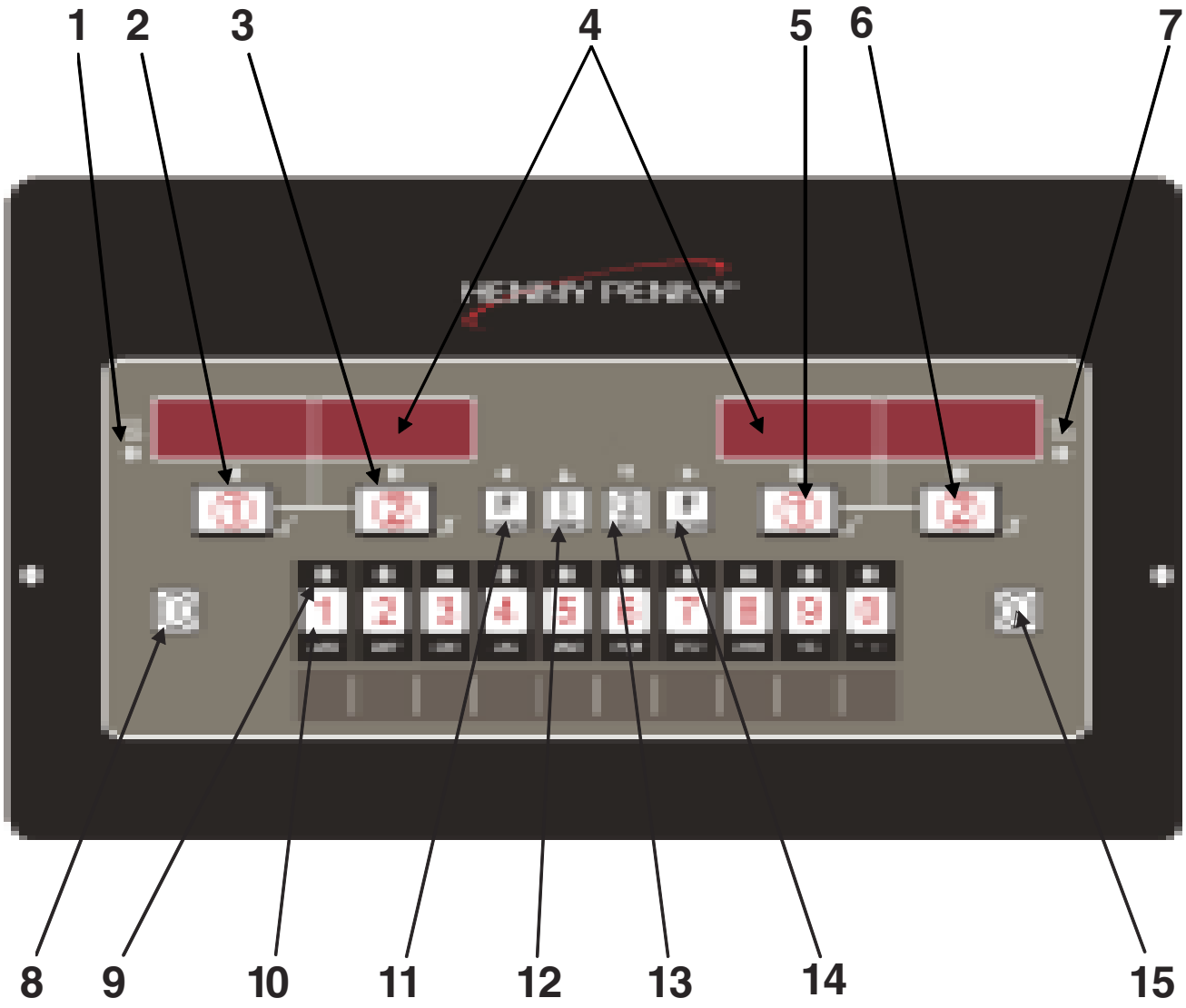


Figure 3-1

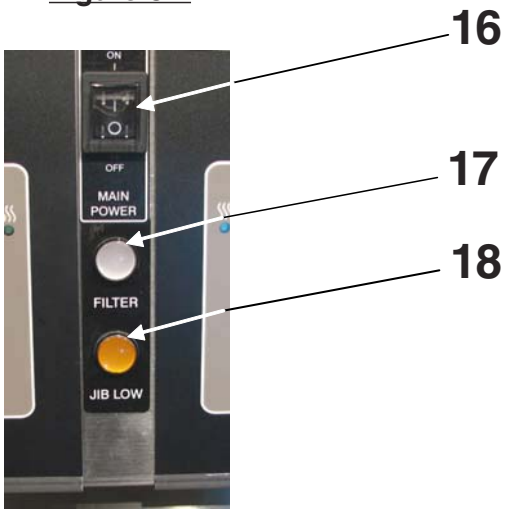
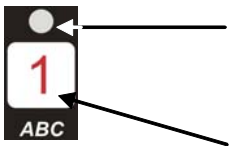


Figure 3-2

3-1. COMPOSANTS (suite)

Se reporter aux Figures 3-1 et 3-2 conjointement avec la description des fonctions ci-dessous.

Fig. n°	Élément n°	Description	Fonction
3-1	1		Cette DEL s'allume lorsque la commande demande un chauffage du ou des bacs gauches et que les éléments s'activent et chauffent l'huile
3-1	2		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier gauche ; appuyer pour changer le produit affiché ; utilisé également pour √ pour indiquer OUI ou pour confirmer.
3-1	3		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier gauche, appuyer pour changer le produit affiché ; utilisé également pour **X** pour indiquer NON ou pour annuler.
3-1	4	Affichage numérique	Affiche les codes de produit, le compte à rebours de la minuterie pendant les cycles de cuisson, les messages-guides dans les modes de filtrage, les sélections en mode Program, la température de l'huile quand on appuie sur , les codes d'erreur (en plusieurs langues)
3-1	5		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier droit ; appuyer pour changer le produit affiché ; appuyer pour confirmer les messages-guides dans les modes de filtrage ; utilisé également pour √ pour indiquer OUI ou pour confirmer.
3-1	6		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier droit ; appuyer pour changer le produit affiché ; appuyer pour refuser les messages-guides dans les modes de filtrage ; utilisé également pour **X** pour indiquer NON ou pour annuler.
3-1	7		Cette DEL s'allume lorsque la commande demande un chauffage du ou des bacs droits et que les éléments s'activent et chauffent l'huile
3-1	8		Appuyer pour activer et désactiver le système de chauffage pour le(s) bac(s) gauche(s)
3-1	9		La DEL de chaque bouton de produit s'allume quand ce produit particulier a été sélectionné.
3-1	10		Appuyer pour sélectionner le produit désiré ; appuyer pendant la saisie du nom d'un produit pour placer les lettres qui se trouvent sous le bouton dans le nom

3-1. COMPOSANTS (suite)

Fig. n°	Élément n°	Description	Fonction
3-1	11 & 14		Utilisé dans les modes de programmation et de filtrage ; utilisé également pour les boutons ◀ ou ▶ ; appuyer pour afficher les statistiques de filtrage suivantes : a. le nombre de cycles de cuisson avant le filtrage suivant b. heure et date
3-1	12		Utilisé dans les modes de programmation, dans ceux de filtrage, lors du remplissage et du vidage des bacs, ainsi que pour le bouton ▲ ; appuyer pour afficher les statistiques de température suivantes : a. température réelle de l'huile dans chaque bac b. température de consigne pour chaque bac
3-1	13		Utilisé dans les modes de programmation, ainsi que pour le bouton ▼; appuyer pour afficher les informations suivantes concernant la friteuse et son état : a. informations de rétablissement pour chaque bac
3-1	15		Appuyer pour activer et désactiver le système de chauffage pour le(s) bac(s) droit(s)
3-2	16		En position ON, les commandes et les pompes de filtre sont mises sous tension
3-2	17		L'allumage de en bleu indique qu'il est temps d'effectuer un filtrage intermittent automatique
3-2	18		L'allumage en orange indique qu'il faut remplir ou remplacer le bidon en boîte

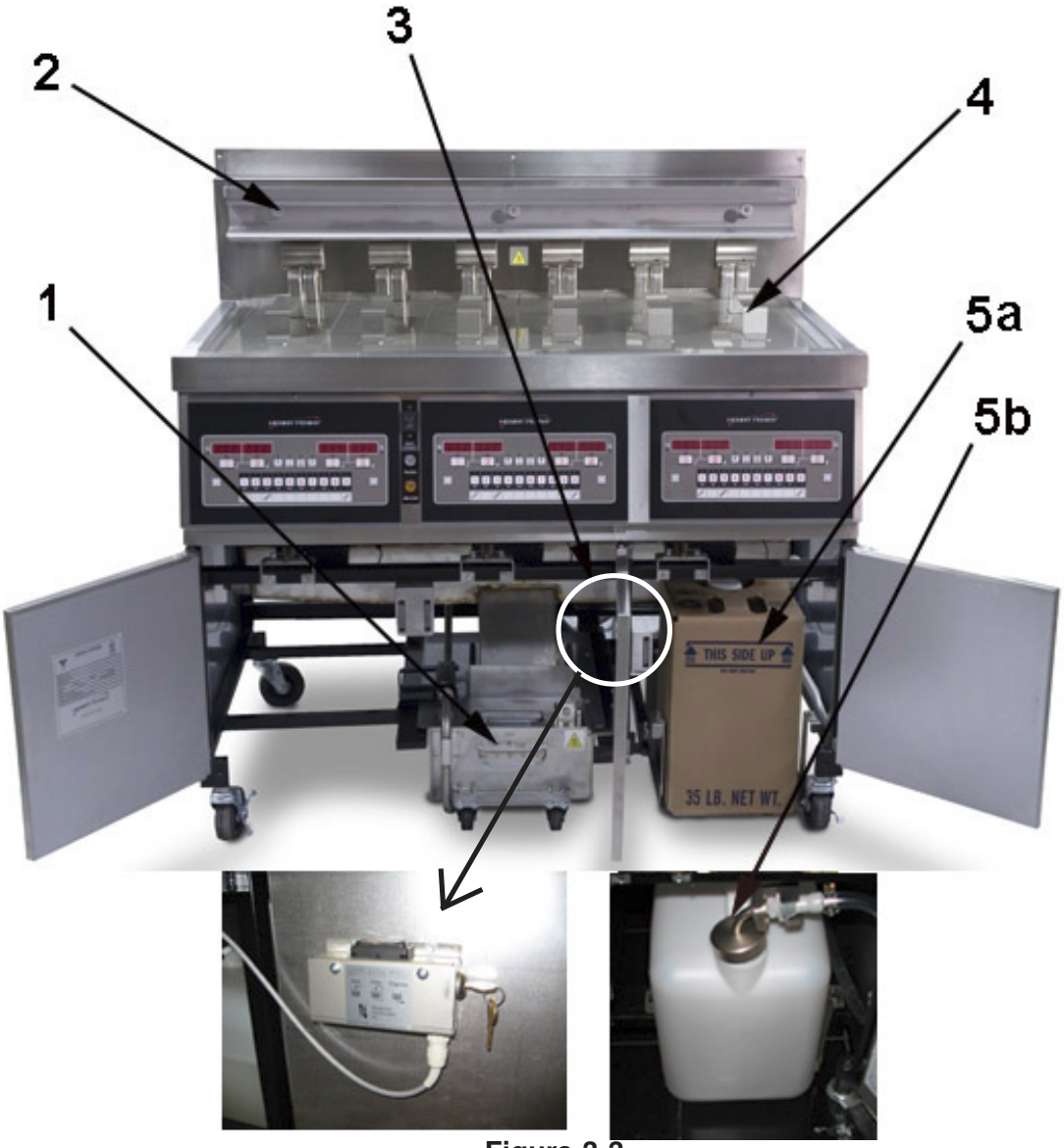


Figure 3-3

Fig. n°	Élément n°	Description	Fonction
3-3	1	Bac de vidange du filtre	L'huile est vidée dans ce bac puis pompée au travers des filtres pour prolonger sa vie utile
3-3	2	Porte-panier	On y accroche les paniers lorsqu'ils ne sont pas en service ou pour égoutter le produit à l'issue d'un cycle de cuisson
3-3	3	Commutateur RTI	Seulement sur les friteuses incluses dans une installation pourvue du système RTI
3-3	4	Couvre-bac	Couvre le bac quand il n'est pas en service
3-3	5a	Bidon en boîte	Bidon en boîte pour les installations dépourvues de systèmes RTI ; stocke l'huile
3-3	5b	Bidon en boîte	Bidon pour installations pourvues de systèmes RTI ; stocke l'huile

3-2. MODE SET-UP (CONFIGURATION)

Lors de la mise en service initiale, les commandes demandent une confirmation des paramètres de la friteuse.

Lorsque l'interrupteur principal est placé en position de marche, « OFF » (arrêt) apparaît sur les deux affichages. Appuyer sur sur l'un ou l'autre côté ; *SETUP* *MODE* (mode config.) apparaît sur les affichages, suivi par « LANGUAGE » (langue) sur l'affichage gauche et « ENGLISH » (Anglais) sur l'affichage droit.

Utiliser les boutons ◀ ou ▶ pour changer l'affichage des opérations à « FRANCAIS », « CAN FREN », « ESPANOL », « PORTUG », « DEUTSCHE », « SVENSKI », « RUSSIAN ».

Appuyer sur ▼ pour passer aux autres éléments de configuration tels que :

- TEMP FORMAT (format tempér.) - oF ou oC
- TIME FORMAT (format heure) - 12 h OU 24 h
- ENTER TIME (saisir l'heure) - Heure locale (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- ENTER TIME - AM OR PM (saisir l'heure - matin ou après-midi)
- DATE FORMAT - US OR INTERNATIONAL (format date - US ou intern.)
- ENTER DATE (saisir date) - Date (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- FRYER TYPE - GAS or ELEC (type friteuse - gaz ou électr.)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (type de bac - intégr. ou fract.)
- OIL SYSTEM (alim. huile) - JIB (bidon en boîte) (sans syst. RTI)/ BULK (réservoir) (avec syst. RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (heure d'été - 1.désactiv., 2.US)) (à partir de 2007); 3.EURO; 4.FSA (3.UE, 4.FSA (US avant 2007)
- SETUP COMPLETE (config. terminée)

Sauf indication contraire, utiliser ◀ ou ▶ pour changer les paramètres.

NOTICE **AVIS**

Il est possible d'accéder au mode Setup depuis la programmation niveau 1. Voir la Section 4-4.

3-3. REMPLISSAGE OU AJOUT D'HUILE

Figure 1

Figure 2

Figure 3

CAUTION **ATTENTION**

Le niveau d'huile doit toujours être au-dessus des éléments chauffants lorsque la friteuse est en train de chauffer et arriver aux indicateurs de niveau d'huile sur l'arrière du bac. Un incendie risque de se produire et/ou la friteuse d'être endommagée en cas d'inobservation de ces instructions.

Il est déconseillé d'utiliser de l'huile concrète car elle pourrait causer des obstructions et des pannes de pompes.

1. Il est recommandé d'utiliser de l'huile liquide à friture de haute qualité dans la friteuse. Certaines huiles de moindre qualité ont une forte teneur en humidité, ce qui cause un moussage et un débordement.

WARNING **AVERTISSEMENT**
BURN RISK **RISQUE DE BRÛLURES**

Porter des gants pour éviter des brûlures graves quand on verse de l'huile très chaude dans un bac. L'huile et toutes les pièces métalliques au contact de l'huile sont extrêmement chaudes ; faire attention de ne pas éclabousser.

2. La capacité en huile des bacs intégraux est 28,4 litres (30 quarts) et celle des bacs fractionnés de 14,2 litres (15 quarts). Tous les bacs comportent 2 lignes indicatrices de niveau sur leur paroi arrière ; la ligne supérieure indique le niveau correct de l'huile chaude. Figures 1 et 2.
3. Le niveau de l'huile froide doit être maintenu à la ligne inférieure.

Remplissage d'un bac au moyen du système RTI

1. Placer l'interrupteur principal en position ON.
2. Placer le support de panier à l'intérieur du bac. Figure 3.
3. Appuyer sur F FILTER (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que *FILTER MENU* (menu filtrage) et 1.AUTO FILTER? (1.filtrage autom.?) s'affichent.
4. Appuyer sur le bouton ▼ et le relâcher 5 fois jusqu'à ce que «6.FILL POT FROM BULK » (6. rempl. bac depuis réserv.) s'affiche.
5. Appuyer sur le bouton √ ; « FILL QUIT » (arrêt rempl.) s'affiche. Appuyer de nouveau sans relâcher sur le bouton √ pour remplir le bac ; « FILLING » (rempl.) s'affiche.
6. Une fois le bac rempli, relâcher le bouton √ ; « FILL QUIT » s'affiche de nouveau. Appuyer deux fois sur le bouton **X** pour reprendre le fonctionnement normal.

3-4. MISE EN ROUTE MATINALE

1. S'assurer que le bac est rempli d'huile au niveau correct.

2. Placer l'interrupteur en position ON puis appuyer ⏻ pour activer le chauffage du bac désiré. Si « IS POT FILLED? » (bac plein?) s'affiche, s'assurer que le niveau d'huile est correct (voir Section 3-2) puis appuyer sur le bouton √ pour indiquer « YES ».

   L'appareil déclenche automatiquement le cycle de fonte jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 82 °C (180 °F) ; la commande met alors automatiquement fin à ce cycle.

AVIS

On peut, si on le désire, éviter d'utiliser le cycle de fonte en appuyant sur le bouton √ ou **X** pendant 5 secondes.

La commande affiche alors « EXIT MELT » (quit. fonte) « YES NO ». Appuyer sur le bouton √ pour indiquer « YES » ; le bac chauffe alors sans s'arrêter jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte.

ATTENTION

Ne pas éviter d'utiliser le cycle de fonte sauf si suffisamment d'huile a fondu pour recouvrir entièrement tous les éléments chauffants. Sinon, une émission excessive de fumée d'huile ou un incendie se produira.

DANGER
RISQUE DE DÉBORDEMENT

NE PAS SURCHARGER NI PLACER DES ALIMENTS À TRÈS HAUTE TENEUR EN HUMIDITÉ DANS LES PANIERS. LA QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS EST DE 1,4 KG (3 LBS.) PAR BAC INTÉGRAL ET 0,68 KG (1-1/2 LBS.) PAR BAC POUR LES BACS FRACTIONNÉS. L'INOBSERVATION DE CES INSTRUCTIONS PEUT AVOIR POUR RÉSULTAT UN DÉBORDEMENT D'HUILE HORS DU BAC POUVANT ENTRAÎNER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

3-5. CUISSON AVEC AFFICHAGE RÉSERVÉ

Affichage réservé signifie qu'un même produit apparaît toujours sur l'affichage d'un bac particulier.

1. Une fois le cycle de fonte terminé, LOW TEMP (basse temp.) clignote jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. Aucun cycle de cuisson ne peut être déclenché tant que « LOW TEMP » est affiché. Une fois la température de consigne atteinte, le nom du produit, p. ex. NUGGETS (croquettes) s'affiche et ce produit peut alors être plongé dans l'huile.

2. Appuyer sur un bouton de minuterie ① ou ② .

3. Le nom du produit en cours de cuisson (p. ex. « NUG ») et le compte à rebours de la minuterie s'affichent.

4. Quand le cycle de cuisson est terminé, une alarme retentit et « PULL » (retirer) s'affiche.

5. Appuyer sur le bouton de minuterie sous PULL pour arrêter l'alarme et soulever le panier hors du bac.

6. Si une minuterie de qualité (minuterie de maintien) a été programmée, le temps de maintien démarre automatiquement quand l'utilisateur appuie sur le bouton de minuterie pour mettre fin au cycle de cuisson. Pendant le compte à rebours de la minuterie de qualité, l'abréviation en 3 lettres du produit s'affiche, suivie de « Qn » où « n » est le nombre de minutes restant à courir. ex. : « FRY » / « Q5 » / « FRY » / « Q5 » / « FRY » / « Q4 », etc.

   À la fin du compte à rebours de la minuterie, la commande émet un bip et « QUAL » s'affiche, suivi du nom en 3 lettres du produit. « QUAL » / « FRY » / « QUAL » / « FRY ». Appuyer sur le bouton de minuterie pour annuler cette dernière.

NOTICE **AVIS**

Pour changer de produit réservé, appuyer sur le bouton de produit désire (ex : 3 GHI HBRN) ; « <<<< >>>> » s'affiche.

Appuyer ensuite (pendant 5 secondes) sur le bouton de minuterie ① ou ② correspondant au bac à utiliser. Le nom du produit, p. ex. « HASH BRN » (pomm. terre rissol.), s'affiche alors.

3-6. CUISSON AVEC AFFICHAGE MULTIPRODUIT

Affichage multiproduit signifie qu'il est nécessaire de sélectionner un produit avant de déclencher un cycle de cuisson dans un bac particulier.

1. Une fois le cycle de fonte terminé, LOW TEMP (basse temp.) clignote jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. « ---- ---- » s'affiche ensuite.
2. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex.

; le produit peut alors être plongé dans l'huile.
3. « FR FRIES » (frites) s'affiche. Si « <<<< >>>> » s'affiche, la température n'est pas la bonne pour ce produit. Sélectionner un autre produit ou appuyer sur ① ou ② pendant 5 secondes.
4. Appuyer sur un bouton de minuterie ① ou ② .
5. Quand le cycle de cuisson est terminé, une alarme retentit et « PULL » (retirer) s'affiche.
6. Appuyer sur le bouton de minuterie sous « PULL » pour arrêter l'alarme. « ---- ---- » s'affiche ensuite ou, si une minuterie de qualité (temps de maintien) a été programmée, le compte à rebours de la minuterie s'affiche (voir étape 6, Section 3-5).

3-7. PASSAGE DE PETIT DÉJEUNER À DÉJEUNER ou vice-versa

Cette opération consiste essentiellement à changer le produit qui est cuit dans un bac à affichage réservé.

Petit déjeuner à déjeuner

1. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex.

.
2. « <<<< >>>> » s'affiche.
3. Appuyer sur un bouton de minuterie ① ou ② pendant 5 secondes ; « FR FRIES » (frites) s'affiche alors.

Déjeuner à petit déjeuner

1. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex.

.
2. « <<<< >>>> » s'affiche.
3. Appuyer sur un bouton de minuterie ① ou ② pendant 5 secondes ; « HASH BRN » (pomm. terre rissol.) s'affiche alors.

NOTICE **AVIS**

Si, pendant un cycle de cuisson, on essaye sans succès de changer de produit sur un affichage réservé ou multiproduit, cela veut dire que la température de consigne n'est pas la même pour les deux produits. Attendre la fin du cycle de cuisson puis procéder au changement.

3-8. PASSAGE D'UN AFFICHAGE MULTIPRODUIT À UN AFFICHAGE RÉSERVÉ

« ---- ---- » s'affiche si on est en mode d'affichage multiproduit et on peut passer à un affichage réservé.

1. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex.

.
2. « FR FRIES » (frites) s'affiche si la température de consigne du bac correspond au produit ou « <<<< >>>> » s'affiche si ce n'est pas le cas.
3. Appuyer sur un bouton de minuterie ① ou ② pendant 5 secondes jusqu'à ce que la commande émette un bip.
4. Relâcher le bouton de minuterie. « FR FRIES » s'affiche pour indiquer que le passage en mode d'affichage réservé s'est effectué.

3-9. PASSAGE D'UN AFFICHAGE RÉSERVÉ À UN AFFICHAGE MULTIPRODUIT

Cette opération est simple et réussit toujours parce qu'elle n'essaye jamais de modifier la température de consigne.

1. Appuyer sur un bouton de minuterie ① ou ② pendant 5 secondes jusqu'à ce que la commande émette un bip.
2. Relâcher le bouton de minuterie. « ---- ---- » s'affiche pour indiquer que le passage en mode d'affichage multiproduit s'est effectué.

NOTICE **AVIS**

Seuls les produits programmés pour cette température de consigne pourront être sélectionnés pour cuire.

3-10. PASSAGE D'UN AFFICHAGE MULTIPRODUIT À UN AUTRE AYANT UNE TEMPÉRATURE DE CONSIGNE DIFFÉRENTE

1. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex.

.
2. « FR FRIES » (frites) s'affiche si la température de consigne du bac correspond au produit ou « <<<< >>>> » s'affiche si ce n'est pas le cas.
3. Appuyer sur un bouton de minuterie ① ou ② pendant 5 secondes jusqu'à ce que la commande émette un bip.
4. Relâcher le bouton de minuterie. « FR FRIES » s'affiche pour indiquer que le passage en mode d'affichage réservé s'est effectué.
5. Appuyer sur un bouton de minuterie ① ou ② pendant 5 secondes jusqu'à ce que la commande émette un bip.
6. Relâcher le bouton de minuterie. « ---- ---- » s'affiche pour indiquer que le passage en mode d'affichage multiproduit s'est effectué en utilisant la température de consigne des frites dans cet exemple.

3-11. APPOINT AUTOMATIQUE

Pendant le fonctionnement normal, la commande contrôle automatiquement le niveau d'huile dans le bac. Si elle détecte un niveau trop bas, l'appareil transfère de l'huile du bidon en boîte au bac pour maintenir l'huile au niveau correct.

Remplissage du bidon en boîte au moyen du système RTI

1. La commande affiche « JIB IS LOW » (niveau bidon bas) et le témoin orange s'allume sur le devant de la friteuse. Figure 1.

Figure 1

2. Ouvrir la porte où se trouve le commutateur RTI (Figure 2). Appuyer sans relâcher sur le côté ADD (ajout) du commutateur pour remplir le bidon.

Figure 2

Remplacement du bidon en boîte (installations sans RTI)

1. La commande affiche « JIB IS LOW » (niveau bidon bas) et le témoin orange s'allume sur le devant de la friteuse. Figure 1.

2. Ouvrir la porte droite et retirer le bidon de l'appareil. Enlever le bouchon du bidon, puis jeter le bidon vide et le remplacer par un plein. Figure 3

Figure 3

3-12. FILTRAGE INTERMITTENT AUTOMATIQUE

Figure 1

1. Pendant le fonctionnement normal et au bout d'un certain nombre de cycles de cuisson, le témoin bleu s'allume sur le devant de la friteuse (Figure 1) et la commande affiche périodiquement « FLTR NOW? « (filtr. maintenant?) « YES NO ».
2. Si on désire filtrer, appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; *SKIM* (écumer) s'affiche, ainsi que « CONFIRM » «YES NO ».
3. Une fois les miettes enlevées de la surface de l'huile, appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; « DRAINING » (vidange) s'affiche alors. Le robinet de vidange s'ouvre et l'huile s'écoule du bac.

NOTICE **AVIS**

Si on ne désire PAS filtrer, appuyer sur le bouton **X** pour annuler le filtrage intermittent automatique. Le témoin bleu s'éteint et les commandes rétablissent le fonctionnement normal. Elles suggèreront un filtrage après quelques cycles de cuisson de plus.

4. « VAT EMTY » (bac vide) puis « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton √ ; « DRAINING » s'affiche.
5. Si « IS POT FILLED? » (bac plein?) et « YES NO » s'affichent, s'assurer que le bac est plein puis appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; la commande rétablit alors le fonctionnement normal.

Erreur de filtrage

6. Si l'huile n'a pas été repompée au niveau correct dans le bac lors du filtrage intermittent automatique, appuyer sur le bouton **X** pour indiquer NO ; « FILL POT FROM DRN PAN » (remplir bac depuis bac vidange) s'affiche alors.
7. Appuyer sur le bouton √ pour faire tourner la pompe pendant 30 secondes.
8. « IS POT FILLED? » (bac plein?) et « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton √ pour faire apparaître l'affichage ; la commande rétablit le fonctionnement normal. Appuyer sur le bouton **X** pour faire tourner la pompe pendant 30 autres secondes. Vous pouvez essayer 3 fois de remplir le bac.
9. Après avoir essayé 3 fois sans succès de remplir le bac, les commandes affichent « CHANGE FILTER PAD? » (changer tampon filtre?) et « YES NO ». Si on remplace alors de tampon de filtre, appuyer sur √ et changer le filtre en procédant comme indiqué à la section Changement du tampon de filtre ou de l'élément en papier. Les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

Si le tampon de filtre va être remplacé plus tard, appuyer sur le bouton **X** ; le rappel « CHANGE FILTER PAD? » s'affiche 15 minutes plus tard.

3-12. FILTRAGE INTERMITTENT AUTOMATIQUE (suite)

10. Lors du filtrage intermittent automatique suivant avec un tampon de filtre neuf, si le bac n'est pas plein après de 3 essais, « FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE » (entretien filtre nécessaire - voir Guide de dépannage) s'affiche.

    Si le message « Service Required » apparaît, « FILTER PROB LEM FIXED? YES NO » (problème de filtre résolu? oui non) s'affiche toutes les 15 minutes. Si le problème n'a pas été résolu, appuyer sur le bouton **X**. Une fois le problème résolu, appuyer sur √ ; les commandes rétablissent alors le fonctionnement normal.

    NOTICE **AVIS**

    Pour aider à garantir que le bac se remplit complètement, s'assurer que le bac de filtre est nettoyé au moins une fois par jour, que le tampon de filtre est changé, que le bidon en boîte est plein et que les joints toriques du bac de filtre sont en bon état.

3-13. ENTRETIEN DU FILTRE

WARNING
BURN RISK

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURES

Porter un équipement protecteur : veiller à utiliser tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's, y compris un tablier, un écran facial et des gants. Ne jamais commencer à filtrer sans porter tout l'équipement de sécurité. L'huile très chaude peut causer des brûlures graves.

1. **Vérifier le bac de filtre** : utiliser un tampon neuf pour le premier filtrage chaque jour mais ce même tampon peut servir pour le restant de la journée. S'assurer que le tuyau du filtre est bien raccordé, que le bac de celui-ci est aussi loin en arrière que possible sous la friteuse et que le couvercle de ce bac est en place. Si le bac de vidange de filtre ou son couvercle n'est pas bien en place, « FILTER PAN MISSING » (bac filtre manquant) s'affiche.
2. **S'assurer que l'huile est chaude** : les meilleurs résultats sont obtenus lorsque l'huile de friture est filtrée à la température de cuisson normale.
3. Appuyer sur F FILTER (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que « 1.AUTO FILTER? » (1.filtrage autom.?) s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton ▼ et le relâcher ; « 2.MAINT FILTER? » (2.entretien filtre) s'affiche.
5. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; « PUT ON *PPE* » (porter EPI) puis « CONFIRM? » « YES NO » s'affichent.
6. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES et vider l'huile, « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule du bac ; ou appuyer sur le bouton **X** pour indiquer NO et les commandes rétablissent alors le fonctionnement normal.
7. Une fois que l'huile s'est écoulée du bac, utiliser l'outil de levage et soulever l'élément articulé hors du bac pour nettoyer le fond de ce dernier. Figure 1.

Figure 1

WARNING
BURN RISK

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURES

Utiliser un chiffon ou des gants pour se protéger quand on soulève l'élément. L'élément peut être très chaud et causer des blessures.

CAUTION **ATTENTION**

Éviter de placer l'outil de levage au milieu des éléments, car c'est là que se trouve le bulbe de l'interrupteur limiteur, afin de ne pas risquer d'endommager celui-ci.

3-13. ENTRETIEN DU FILTRE (suite)

8. Utiliser le nettoyeur, un tampon à récurer en Nylon et un peu de décrassant pour friteuses McD pour frotter l'intérieur du bac. Faire attention de ne pas endommager les sondes de détection.

CAUTION **ATTENTION**

Ne pas utiliser de paille de fer, d'autres produits abrasifs ni des nettoyants/assainisseurs contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniac car ceux-ci abîmeront l'acier inoxydable et raccourciront la vie utile de l'appareil.

Ne pas utiliser un jet d'eau (nettoyeur haute pression) pour nettoyer l'appareil ; cela pourrait endommager certains composants.

9. Une fois que le bac est propre, « SCRUB VAT COMPLETE? » (nettoyage bac terminé?) « YES NO » s'affiche. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; « WASH VAT » (laver bac) s'affiche alors.
10. Abaisser l'élément puis appuyer sur le bouton √ ; « WASHING » (lavage) s'affiche alors. L'huile circule dans le bac pendant plusieurs minutes. Une fois que le cycle de lavage est terminé, « WASH AGAIN? (relaver?) « YES NO » s'affiche.
11. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES si un autre lavage est nécessaire ; Sinon, appuyer sur le bouton **X** pour indiquer NO, RINSING (rinçage) s'affiche et la friteuse rince le bac automatiquement. Lorsque le rinçage est terminé, « RINSE AGAIN? » (rincer encore?) « YES NO » s'affiche.
12. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES si un autre lavage est nécessaire ; sinon, appuyer sur le bouton **X** pour indiquer NO. « POLISH? » (traiter?) « YES NO » s'affiche alors.
13. Appuyer sur **X** pour indiquer NO et les commandes passent à l'étape 15. Si on appuie sur le bouton √ pour indiquer YES, l'huile est « traitée » par circulation dans le système de filtrage et « 5:00 STOP » s'affiche. Si on le désire, appuyer sur le bouton X pour choisir STOP (arrêter) pour interrompre le traitement ; sinon, l'huile est traitée pendant 5 minutes.
14. Une fois que l'huile est traitée, « FILL VAT? » (rempl. bac?) « YES » s'affiche. Appuyer sur le bouton √ ; « FILLING » (remplissage) s'affiche et le bac se remplit d'huile.
15. Une fois qu'il est plein, « IS POT FILLED? » (bac plein?) « YES NO » s'affiche. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; la friteuse reprend alors son fonctionnement normal.

Si on appuie sur le bouton **X**, « FILLING » (remplissage) s'affiche et, une fois que la pompe s'arrête, les commandes affichent « CHANGE FILTER PAD? » (changer tampon filtre?) pour suggérer que le tampon de filtre est peut-être encrassé.

3-14. MISE AU REBUT DE L'HUILE D'UN BAC À L'AIDE DU SYSTÈME RTI

Figure 1

DANGER
FIRE HAZARD

ATTENTION RISQUE D'INCENDIE

UNE UTILISATION PROLONGÉE ENTRAÎNE UN ABAISSEMENT DU POINT D'ÉCLAIR DE LA FRITURE. JETER LA FRITURE SI ELLE PRÉSENTE DES SIGNES D'ÉMISSION DE FUMÉE OU DE MOUSSAGE EXCESSIF POUR ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURES GRAVES, DE BLESSURES, D'INCENDIE ET/OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS.

1. Appuyer sur F FILTER (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que *FILTER MENU* (menu filtrage) et 1.AUTO FILTER? (1.filtrage autom.?) s'affichent.

2. Appuyer sur ▼ et relâcher deux fois jusqu'à ce que 3.DIS POSE (3.jeter) s'affiche.

3. Appuyer sur le bouton √ ; « DISPOSE? » (jeter?) « YES NO » s'affiche.

4. Appuyer sur le bouton √ ; « DISPOSING » (mise au rebut) s'affiche et l'huile s'écoule dans le bac de vidange de filtre.

5. « VAT EMTY » (bac vide) « YES NO » s'affiche alors.

6. « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. bac terminé) « YES NO ». Une fois que le bac est propre, appuyer sur le bouton √.

7. Le robinet de vidange se referme et « FILL POT FROM BULK » (remplir bac depuis réserv.) « YES NO » s'affiche. Ouvrir la porte où se trouve le commutateur RTI (Figure 1) et appuyer sur le bouton « DISPOSE » (jeter) du commutateur jusqu'à ce que le bac de vidange du filtre soit vide.

8. Pour remplir le bac, appuyer sur le bouton √ jusqu'à ce que la friture froide arrive à l'indicateur inférieur de niveau d'huile du bac comme indiqué à la Section 3-3.

9. Appuyer sur le bouton **X** ; « VAT FULL » (bac plein) « YES NO » s'affiche alors. Si le bac est plein, appuyer sur le bouton √ ; les commandes rétablissent le fonctionnement normal. S'il ne l'est pas, appuyer sur le bouton X ; les commandes reviennent à l'étape précédente.

3-15. MISE AU REBUT DE L'HUILE D'UN BAC À L'AIDE D'UNE NAVETTE DE MISE AU REBUT D'HUILE

Figure 2

Figure 3

1. Ouvrir la porte du milieu, retirer le bac de vidange du dessous de la friteuse et le remplacer par une navette de mise au rebut d'huile. Figures 2 et 3.
2. Appuyer sur F FILTER (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que *FILTER MENU* (menu filtrage) et 1.AUTO FILTER? (1.filtrage autom.?) s'affichent.
3. Appuyer sur le bouton ▼ et le relâcher deux fois jusqu'à ce que « 3.DISPOSE » (3.jeter) s'affiche. Appuyer sur le bouton √ ; « DISPOSE? » (jeter?) « YES NO » s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton √ ; « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (unité mise au rebut en place?) « YES NO » s'affiche.
5. Une fois la navette de mise au rebut en place, appuyer sur le bouton √ ; « DISPOSING » (mise au rebut) s'affiche. L'huile s'écoule alors du bac dans la navette.
6. « VAT EMTY » (bac vide) « YES NO » s'affiche. Vérifier que le bac est vide et appuyer sur le bouton √.
7. « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. bac terminé) « YES NO » s'affiche. Une fois que le bac est propre, appuyer sur le bouton √.
8. « MANUAL FILL POT » (rempliss. manuel bac) s'affiche, suivi de « VAT FULL » (bac plein) ainsi que de « YES NO ». Remplir le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure sur l'arrière de celui-ci puis appuyer sur le bouton √. (Voir les instructions de la rubrique Remplissage ou ajout d'huile (installations sans système RTI) de la Section 3-2.

   Les commandes rétablissent le fonctionnement normal.
9. Retirer la navette de mise au rebut du dessous de la friteuse et la remplacer par le bac de vidange.

3-16. REMPLACEMENT DU TAMPON DE FILTRE

Pour garantir de bonnes performances de pompage d'huile, remplacer le tampon (ou élément en papier) de filtre au moins une fois par jour.

NOTICE **AVIS**

Si le tampon n'a pas été remplacé, un rappel, « CHANGE PAD » (rempl. tampon) s'affiche. Appuyer sur le bouton √ pour annuler le message mais il réapparaît toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le tampon ait été remplacé.

Figure 1

1. S'assurer que l'interrupteur principal est en position ON.

Figure 2

2. Ouvrir la porte, soulever la butée de bac de vidange et retirer celui-ci en se servant de sa poignée. Figures 1 et 2.

WARNING **BURN RISK** **AVERTISSEMENT RISQUE DE BRÛLURES**

Ce bac pourrait être très chaud! Utiliser un chiffon protecteur ou un gant pour ne pas risquer des brûlures graves.

Si le bac de filtre est déplacé alors qu'il est plein d'huile, faire attention d'empêcher les éclaboussures pour ne pas risquer de se brûler.

Figure 3

3. Soulever le couvercle du bac d'évacuation pour l'enlever. Figure 3.

Figure 4

4. Soulever le panier à miettes pour l'enlever du bac de vidange. Essuyer le panier à miettes pour enlever l'huile et les miettes. Nettoyer le panier à miettes avec de l'eau savonneuse puis le rincer soigneusement à l'eau très chaude. Figure 4.

3-16. REMPLACEMENT DU TAMPON DE FILTRE (suite)

Figure 5

5. Retirer la bague de retenue du tampon de filtre et la laver soigneusement à l'eau savonneuse. La rincer soigneusement à l'eau très chaude. Figure 5.

Figure 6

6. Retirer le tampon de filtre du bac et le jeter. Figure 6.

Figure 7

7. Retirer le tamis inférieur du bac et le laver soigneusement à l'eau savonneuse. Le rincer soigneusement à l'eau très chaude. Figure 7.

Figure 8

8. Essuyer le bac de vidange pour enlever l'huile et les miettes. Nettoyer le bac avec de l'eau savonneuse puis le rincer soigneusement à l'eau très chaude. Figure 8.

3-16. REMPLACEMENT DU TAMPON DE FILTRE (suite)

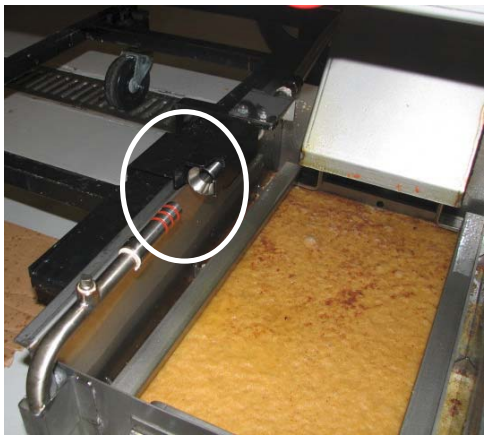


Figure 9

Figure 10

NOTICE **AVIS**

S'assurer que le bac de vidange, le tamis inférieur, le ramasse-miettes et la bague de retenue sont bien secs avant de placer le tampon de filtre dans le bac car l'eau le dissoudra.

9. Remonter dans l'ordre inverse en plaçant d'abord le tamis inférieur dans le bac de filtre, puis le tampon, la bague de retenue et le ramasse-miettes.

NOTICE **AVIS**

Avant de repousser le bac de vidange de filtre en position, lubrifier les joints toriques (Figure 9) du tube de filtre avec de l'huile froide.

10. Repousser le bac de filtre sous la friteuse, en s'assurant que le tube de filtre du bac est solidement relié au raccord sous la friteuse. Figure 9.

11. S'assurer que la butée du bac de vidange est engagée et que la friteuse est maintenant prête à fonctionner normalement. Figure 10.

3-17. DÉPOSE ET NETTOYAGE DU PORTE-PANIER

Déposer et nettoyer périodiquement le porte-panier, qui se trouve sur le capot arrière de la friteuse.

WARNING
BURN RISK

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURES

Porter des gants protecteurs pour déposer le porte-panier. Le porte-panier peut être très chaud et causer des blessures.

Saisir le porte-panier des 2 mains et le retirer des « rainures de clavette ».

Le laver à l'eau savonneuse dans un évier. Bien le sécher.

Nettoyer la zone qui se trouve derrière le porte-panier et le remettre en place.

3-18. STATISTIQUES AFFICHÉES À L'AIDE DU BOUTON INFO

Informations de rétablissement pour chaque bac

1. Appuyer sur INFO et relâcher ; REC (rétabl.) s'affiche à gauche et le temps de rétablissement de 121 à 149 °C (250 à 300 °F) de la température d'huile s'affiche à droite.
   Par exemple, REC 5:30 signifie qu'il à fallu 5 minutes et 30 secondes à la température d'huile pour se rétablir de 121 à 149 °C (250 à 300 °F).

NOTICE **AVIS**

Si on n'appuie sur aucun bouton dans un délai de 5 secondes dans un des modes de statistiques, les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

3-19. STATISTIQUES AFFICHÉES À L'AIDE DU BOUTON DE FILTRAGE

Cycles de cuisson restants avant filtrage

1. Appuyer sur F FILTER ou F FILTER et relâcher ; « COOKS REMAINING » (cuissons restantes) s'affiche à gauche et le nombre de cycles de cuisson avant le filtrage automatique suivant s'affiche à droite. Par exemple, REMA INING 3 6 signifie qu'après 3 autres cycles de cuisson sur le bac gauche, les commandes demandent à l'opérateur s'il est prêt à filtrer ou pas mais il reste 6 autres cycles de cuisson sur le bac droit.

Heure et date

2. Appuyer deux fois sur F FILTER ou F FILTER ; l'heure locale et la date s'affichent alors.

3-20. STATISTIQUES AFFICHÉES À L'AIDE DU BOUTON TEMP

Température réelle de l'huile

1. Appuyer sur TEMP ; la température réelle de l'huile s'affiche pour chaque bac.

Température de consigne

2. Appuyer deux fois sur TEMP ; SP s'affiche ainsi que la température de consigne (présélectionnée) de chaque bac.

SECTION 4. PROGRAMMATION DE NIVEAU 1

Le niveau 1 inclut ce qui suit :

- Modification des paramètres de produits
- Réglage de l'horloge de filtrage intermittent automatique pour les différents produits
- Exécution du nettoyage à fond
- Configuration de la friteuse

4-1. MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE PRODUITS

1. Appuyer sur les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.
3. Appuyer sur le bouton √ droit ; « SELECT PRODUCT » (sélect. produit) et « -P 1- » (ex. : NUGGETS [croquettes]) s'affichent.

Changement de noms de produit

4. Utiliser les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler les 40 produits ou appuyer sur le bouton de produit désiré 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
5. Appuyer sur le bouton √ droit ; le produit (ex. : NUGGETS [croquettes]) s'affiche à gauche, « MODIFY » et « YES NO » à droite. Appuyer sur le bouton √ pour changer ce produit ou sur le bouton **X** pour en choisir un autre.
6. Si on a appuyé sur le bouton √, appuyer sur un bouton de produit et le relâcher ; la lettre qui clignote devient la première sous le bouton de produit sur lequel on a appuyé. Si par exemple, on appuie sur 1 ABC, la lettre qui clignote devient un « A ».

   Appuyer de nouveau sur le même bouton et la lettre qui clignote devient un « B ». Appuyer dessus encore une fois et la lettre qui clignote devient un « C ». Une fois que la lettre désirée s'affiche, appuyer sur le bouton ▶ pour passer à la lettre suivante et répéter l'opération.

   Appuyer sans relâcher sur le bouton **X** droit pour quitter le mode Program ou appuyer sur le bouton ▼ pour passer à « 1. COOK TIME » (1. temps cuisson).

Changement des temps et températures

7. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « COOK TIME » s'affiche puis utiliser les boutons de produit 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 pour changer le temps en minutes et en secondes jusqu'à un maximum de 59:59.
8. Appuyer sur le bouton ▼ et le relâcher ; « TEMP »

4-1. MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE PRODUITS (suite)

(température) et la température présélectionnée s'affichent à droite.

Appuyer sur les boutons de produit

pour changer la température. La plage de température va de 88 à 193 °C (190 à 380 °F).

Changement de l'identificateur de cuisson

9. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « COOK ID » (identif. cuisson) et que l'identificateur de produit s'affichent. Par exemple, NUG est l'identificateur des croquettes. Utiliser les boutons de produit pour changer l'identificateur en procédant comme à l'étape 6 ci-dessus.

Alarmes (tâches 1 et 2)

10. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « DUTY 1 » (tâche 1) s'affiche à gauche et un temps d'alarme à droite. Appuyer sur les boutons de produit

pour programmer une alarme.

Ex. : si un cycle de cuisson a été réglé à 3 minutes et qu'une alarme doit se déclencher au bout de 30 secondes de cycle de cuisson, on sélectionne « 0:30 » sur l'affichage. L'alarme retentit lorsque le compte à rebours de la minuterie atteint 2:30.

Une fois l'alarme réglée, appuyer sur le bouton ▼ ; « DUTY 2 » s'affiche et une deuxième alarme peut être programmée.

Minuterie de qualité

11. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que QUAL TMR (minut. qual.) et le temps de maintien présélectionné s'affichent. Appuyer sur les boutons de produit

pour régler le temps de maintien jusqu'à 59:59.

Désactivation du filtrage intermittent automatique

12. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « AIF DISABLE » (désactiv. filtr. interm. autom.) et « YES » ou « NO » s'affichent. L'appui sur les boutons ◀ et ▶ fait passer l'affichage à « YES » si ce produit doit être exclus dans l'opération de filtrage intermittent automatique ou à « NO » s'il doit être inclus.

Bouton d'affectation

13. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « ASSIGN BTN » (bouton affect.) et le produit (p. ex., NUGGETS [croquettes]) s'affichent. Si un bouton a déjà été affecté à ce produit, la DEL correspondante sera allumée. Pour affecter d'autres boutons à ce produit, appuyer sur le bouton de produit pendant 3 secondes ; la DEL correspondante reste allumée. Pour supprimer l'affectation d'un produit à un bouton, appuyer sur le bouton dont la DEL est allumée jusqu'à ce que celle-ci s'éteigne.

4-2. HORLOGE DE FILTRAGE INTERMITTENT AUTOMATIQUE

Cette fonction permet de programmer les commandes pour les périodes de la journée pendant lesquelles elles doivent bloquer les messages-guides « Filter Now » (filtrer maintenant). On peut par exemple programmer les commandes pour qu'elles ne déclenchent pas de messages « Filter Now » pendant les périodes d'affluence du déjeuner et du dîner. Si toutefois on souhaite effectuer un filtrage pendant une telle période, appuyer sans relâcher sur un bouton pour afficher le menu de filtrage.

Chaque période de blocage du filtrage intermittent automatique est définie par une heure de début (une heure locale, XX:XX A, etc.) et une durée en minutes.

Les jours de semaine (L-V) sont tous regroupés. Il est possible de programmer jusqu'à quatre périodes différentes de blocage du filtrage intermittent automatique pendant la journée du lundi au vendredi. (La programmation est la même tous les jours.)

Il est possible de programmer un ensemble distinct de périodes de blocage pour le samedi et un autre pour le dimanche.

1. Appuyer sur les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.

3. Appuyer une fois sur le bouton ▼ ; « AIF CLOCK » (horl. filtr. interm. autom.) s'affiche.

4. Appuyer sur le bouton √ et utiliser les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler les options « ENABLE » (activ.) et « DISABLE » (désactiv.), puis appuyer de nouveau sur le bouton √ pour en sélectionner une.

5. Si on choisit « ENABLE », on peut utiliser les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler la liste suivante de périodes de blocage:

Affichage gauche	**Affichage droit**
M-F (l-v) 1	XX:XX A XX
M-F (l-v) 2	XX:XX A XX
M-F (l-v) 3	XX:XX A XX
M-F (l-v) 4	XX:XX A XX
M-F (s) 1	XX:XX A XX
M-F (s) 2	XX:XX A XX
M-F (s) 3	XX:XX A XX
M-F (s) 4	XX:XX A XX
SUN (d) 1	XX:XX A XX
SUN (d) 2	XX:XX A XX
SUN (d) 3	XX:XX A XX
SUN (d) 4	XX:XX A XX

4-2. HORLOGE DE FILTRAGE INTERMITTENT AUTOMATIQUE (suite)

En mode 12 heures, trois paramètres figurent sur chaque ligne : l'heure de début «XX:XX, A ou P (matin/après-midi) et la durée « XX ». Utiliser les boutons ◀ et ▶ pour établir chacun de ces paramètres, qui clignote quand on le sélectionne.

Pour établir une nouvelle heure de début, utiliser les boutons de produit 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 pour saisir la nouvelle valeur.

Appuyer sur le bouton ▶ pour passer à la sélection AM/PM (matin/après-midi). On peut alterner entre A et P en appuyant sur le bouton de produit « 0 ».

Appuyer de nouveau sur le bouton ▶ pour passer à la durée (en minutes). Saisir une nouvelle valeur à l'aide des boutons de produit 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

NOTICE **AVIS**

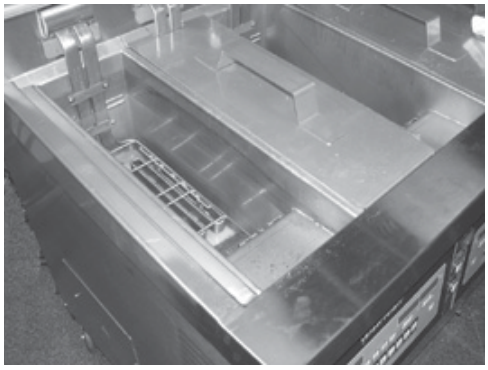
4-2. HORLOGE DE FILTRAGE INTERMITTENT AUTOMATIQUE (suite)

En mode 24 heures, deux paramètres seulement figurent sur chaque ligne : l'heure (XX:XX) et la durée (XX). Encore une fois, les boutons ◀ et ▶ permettent de passer d'un paramètre à l'autre.

Appuyer sur le bouton X droit pour quitter le mode de programmation de l'horloge de filtrage intermittent automatique.

WARNING
BURN RISK

AVERTISSEMENT RISQUE DE BRÛLURES



Porter un équipement protecteur : veiller à utiliser tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's, y compris un tablier, un écran facial et des gants. Ne jamais commencer le processus de nettoyage à fond sans porter tout l'équipement de sécurité. L'huile ou l'eau très chaude peut causer des brûlures graves.

1. Couvrir les bacs contigus pour éviter de contaminer accidentellement l'huile avec la solution de nettoyage à fond de friteuse.

NOTICE **AVIS**

Ne pas cuire de produit dans un bac contigu lorsque le processus de nettoyage à fond est en cours pour éviter de contaminer l'huile et le produit.

2. Appuyer sur les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
3. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.

4-3. MODE DEEP CLEAN (NETTOYAGE À FOND) (suite)

4. Appuyer deux fois sur le bouton ▼ ; « DEEP CLEAN » (nettoy. à fond) s'affiche. Appuyer sur le bouton √ ; « DEEP CLN? » (nettoy. à fond?) et « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton √. **Pour les friteuses à bac intégral, passer à l'étape 6.**
5. **Friteuses à bacs fractionnés seulement!** « LEFT RGHT » (gauche droit) s'affiche pour demander de sélectionner le bac à nettoyer. Appuyer sur le bouton √ pour sélectionner le bac gauche ou sur le bouton **X** pour le bac droit.
6. « OIL RMVD » (huile vidée) « YES NO » s'affiche.
7. Si l'huile a déjà été vidée, appuyer sur le bouton √ ; la commande passe alors à l'étape « Solution Added? » (solution ajoutée?).

   Si le bac contient toujours de l'huile, appuyer sur le bouton **X** ; « DISPOSE » (jeter) « YES NO » s'affiche. Appuyer sur le bouton √ pour mettre l'huile au rebut ou sur le bouton **X** pour quitter le mode Deep Clean.

   Systèmes à bidon en boîte seulement! « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (unité mise au rebut en place?) « YES NO » s'affiche. Si on choisit « NO », « INSERT DISPOSAL UNIT » (insérer unité mise au rebut) s'affiche. Une fois l'unité de mise au rebut en place, appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; « DISPOSING » (mise au rebut) s'affiche et l'huile s'écoule du bac.

   Systèmes à réservoir seulement! « CHK PAN » (vérifier bac) « YES NO » s'affiche si le bac de vidange de filtre n'est pas en place. Une fois ce bac en place, appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; « DISPOSING » (mise au rebut) s'affiche et l'huile s'écoule du bac. Une fois le bac à friture vide, ouvrir la porte où se trouve le commutateur RTI (à gauche) et appuyer sur le bouton « DISPOSE » (jeter) du commutateur jusqu'à ce que le bac de vidange soit vide.

   « VAT EMTY » (bac vide) et « YES NO » s'affichent alors. Appuyer sur le bouton √ quand on est prêt ; « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. bac terminé) « YES NO » s'affiche. Une fois le bac nettoyé, appuyer sur le bouton √ ; le robinet de vidange se ferme.
8. « SOLUTION ADDED? » (solution ajoutée?) « YES NO » s'affiche. Mélanger une solution de dégraissant McD Heavy-Duty Degreaser dans le bac à nettoyer et remplir celui-ci jusqu'à 25 mm (1 po) au-dessus de la ligne indicatrice de niveau supérieure. Appuyer ensuite sur le bouton √ ; « START CLEAN » (commencer nettoy.) « YES NO » s'affiche.
9. Appuyer sur le bouton √ ; « CLEANING » (nettoyage) et un compte à rebours s'affichent. La chaleur se stabilise à 91 °C (195 °F) pendant une heure pour cette opération.

4-3. MODE DEEP CLEAN (NETTOYAGE À FOND) (suite)

NOTICE **AVIS**

Ajouter de l'eau selon le besoin pendant le nettoyage pour maintenir la solution à 25 mm (1 po) au-dessus de la ligne indicatrice de niveau supérieure.

Pour commander l'arrêt anticipé du nettoyage, appuyer sur le bouton **X**. « QUIT DEEP CLEAN? » (quitter nettoy. à fond?) « YES NO » s'affiche alors. Appuyer sur le bouton √ pour annuler le reste du compte à rebours et passer au rinçage.

10. Appliquer la méthode de nettoyage de bac de McDonald's ; « CLEAN DONE » (nettoy. terminé) s'affiche et un bip est émis au bout d'une heure. Appuyer sur le bouton√ ; « REMOVE SOLUTION FROM VAT » (enlever solution du bac) s'affiche alors.
11. Vider le bac de vidange de filtre des éléments de filtrage internes et nettoyer ceux-ci dans un évier. Ramener le bac de vidange de filtre vide et son couvercle à la friteuse.
12. Enlever la solution du bac à l'aide d'un pichet de 2 litres (1/2 gal) et la vider dans un seau résistant à la chaleur pour la mettre au rebut. Toute solution restante peut être vidée dans le bac de vidange pour être mise au rebut à l'étape 14 ci-dessous. « VAT EMTY » (bac vide) « YES NO » s'affiche alors.

WARNING
BURN RISK

AVERTISSEMENT RISQUE DE BRÛLURES

Pour éviter de se brûler quand on verse la solution chaude, porter des gants et un équipement protecteur et faire attention pour éviter d'éclabousser.

13. Une fois que le bac est vide, appuyer sur le bouton √ ; « SCRUB VAT COMPLETE » (nettoyage bac terminé) « YES NO » s'affiche. Utiliser une brosse pour nettoyer l'élément et un tampon à récurer pour nettoyer le bac si nécessaire.

CAUTION **ATTENTION**

Ne pas *gratter les éléments d'une friteuse électrique ni utiliser le tampon à récurer sur ceux-ci. Cela raye la surface des éléments sur laquelle la chapelure colle et brûle alors.*

Ne pas *utiliser de paille de fer, d'autres produits abrasifs ni des nettoyants/assainisseurs contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniac car ceux-ci abîmeront l'acier inoxydable et raccourciront la vie utile de l'appareil.*

Ne pas *utiliser un jet d'eau (nettoyeur haute pression) pour nettoyer l'appareil ; cela pourrait endommager certains composants. S'assurer que l'intérieur du bac, l'ouverture du robinet de vidange et toutes les pièces qui viendront en contact avec l'huile fraîche sont aussi secs que possible.*

4-3. MODE DEEP CLEAN (NETTOYAGE À FOND) (suite)

NOTICE **AVIS**

Utiliser l'outil de levage et soulever l'élément articulé hors du bac selon le besoin.

14. Une fois le bac propre, appuyer sur le bouton √ ; « RINSE VAT » (rincer bac) s'affiche et le robinet de vidange s'ouvre.
15. Verser de l'eau propre dans le bac pour le rincer et laisser l'eau de rinçage s'écouler dans le bac de vidange. Rincer au moins 3 fois mais veiller à ne pas trop remplir le bac de vidange. « RINSE COMPLETE » (rinçage terminé) « YES NO » s'affiche alors.
16. Retirer le bac de vidange du dessous de la friteuse et le vider à l'aide du pichet de 2 litres (1/2 gal) dans un seau résistant à la chaleur pour mise au rebut.
17. Une fois que le bac est bien rincé, appuyer sur le bouton √ ; « VAT DRY » (bac sec) « YES NO » s'affiche.
18. Sécher soigneusement le bac à l'aide d'une serviette puis appuyer sur le bouton √.

Remplissage manuel

19. Le robinet de vidange se referme et « MANUAL FILL POT (rempliss. manuel bac) puis « VAT FULL » (bac plein) « YES NO » s'affichent. Remplir le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure sur l'arrière de celui-ci puis appuyer sur le bouton √. (Voir les instructions de la rubrique **Remplissage ou ajout d'huile (installations sans système RTI**) de la Section 3-2.

    Les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

Remplissage d'un bac depuis le réservoir

19. Le robinet de vidange se referme et « FILL POT FROM BULK » (remplir bac depuis réserv.) et « YES NO » s'affichent.
20. Pour remplir le bac, appuyer sur le bouton √ jusqu'à ce que la friture froide arrive à l'indicateur inférieur de niveau d'huile du bac comme indiqué à la Section 3-3.
21. Appuyer sur le bouton X ; « VAT FULL » (bac plein) « YES NO » s'affiche alors. Si le bac est plein, appuyer sur le bouton √ ; les commandes rétablissent le fonctionnement normal. S'il ne l'est pas, appuyer sur le bouton X ; les commandes reviennent à l'étape précédente.

4-4. CONFIGURATION DE LA FRITEUSE

Ce mode a les mêmes paramètres que ceux observés lors de la mise en service initiale de la friteuse. Voir Mode Setup à la Section 3-3.

1. Appuyer sur les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.

3. Appuyer 3 fois sur le bouton ▼ ; « FRYER SETUP » (config. friteuse) s'affiche.

4. Appuyer sur le bouton √ ; *SETUP* *MODE* (mode config.) s'affiche, suivi de « LANGUAGE » (langue) sur l'affichage gauche et « ENGLISH » (Anglais) sur l'affichage droit.

Utiliser les boutons ◀ ou ▶ pour changer l'affichage des opérations à « FRANCAIS », « CAN FREN », « ESPANOL », « PORTUG », « DEUTSCHE », « SVENSKI », « RUSSIAN ».

Appuyer sur ▼ pour passer aux autres éléments de configuration tels que :

- TEMP FORMAT (format tempér.) - oF ou oC
- TIME FORMAT (format heure) - 12 h OU 24 h
- ENTER TIME (saisir l'heure) - Heure locale (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- ENTER TIME - AM OR PM (saisir l'heure - matin ou après-midi)
- DATE FORMAT - US OR INTERNATIONAL (format date - US ou international)
- ENTER DATE (saisir date) - Date (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- FRYER TYPE - GAS or ELEC (type friteuse - gaz ou électr.)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (type de bac - intégral ou fractionné)
- OIL SYSTEM (alim. huile) - JIB (bidon en boîte) (sans système RTI)/BULK (réservoir) (système RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (heure d'été - 1.désactiv., 2.US)) (à partir de 2007); 3.EURO; 4.FSA (3.UE, 4.FSA (US avant 2007)

Sauf indication contraire, utiliser ◀ ou ▶ pour changer les paramètres.

SECTION 5. PROGRAMMATION DE NIVEAU 2

Utilisé pour accéder à ce qui suit :
- Fonction évoluée de changement des paramètres de produit
- Journal des codes d'erreur
- Programmation de mots de passe
- Tonalité/volume d'alarme
- Nb. de cycles de cuisson avant suggestion d'un filtrage
- Heure de filtrage automatique

5-1. PARAMÈTRES ÉVOLUÉS DE PRODUITS

1. Appuyer sur les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 2) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.

3. Appuyer sur le bouton √ droit ; « SELECT PRODUCT » (sélect. produit) et « -P 1- » s'affichent.

4. Utiliser les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler les 40 produits ou appuyer sur le bouton de produit désiré.

5. Appuyer sur le bouton √ droit ; le produit (ex. : NUGGETS [croquettes]) s'affiche à gauche, « MODIFY » « YES NO » à droite. Appuyer sur le bouton √ pour changer ce produit ou sur le bouton **X** pour en choisir un autre.

>Compensation de charge, Référence de compensation de charge, Chaleur maximum, Facteur de compensation de produit<

6. Si on a appuyé sur le bouton √, « LD COMP » (compens. charge) et la valeur de compensation de charge s'affichent. Cela règle automatiquement le temps de cuisson pour tenir compte de la charge et de la température de cuisson.
   Appuyer sur les boutons de produit

   pour changer cette valeur de 0 à 20.

7. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « LCMP REF » (réf. compens. charge) et la température moyenne de compensation de charge s'affichent. (Si la compensation est programmée à « OFF » (désactiv.), « _ _ _ » s'affiche et le paramètre ne peut être programmé.) Il s'agit de la température moyenne de cuisson pour chaque produit. La minuterie accélère aux températures supérieures à ce paramètre et ralentit aux températures inférieures.
   Appuyer sur les boutons de produit

   pour changer cette valeur.

5-1. PARAMÈTRES ÉVOLUÉS DE PRODUITS (suite)

8. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « FULL HT » (chaleur maxi) s'affiche ainsi que la chaleur maximum exprimée en secondes, ce qui signifie que le chauffage est déclenché dès qu'on appuie sur un bouton de minuterie et se poursuit pendant la durée programmée.
Appuyer sur les boutons de produit

pour changer cette valeur de 0 à 90 secondes.

9. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « PC FACTOR » (facteur comp. prod.) et la température proportionnelle s'affichent, ce qui aide l'huile à ne pas dépasser la température de consigne.
Appuyer sur les boutons de produit

pour changer cette valeur de 0 à 50 degrés.

AVIS

- Utiliser le bouton ▲ pour revenir aux options de menu précédentes.
- Appuyer sur le bouton **X** quand on en a fini avec le produit sélectionné puis revenir à l'étape PRODUCT SELECTN (sélection prod.)
- Appuyer une deuxième fois sur le bouton **X** pour quitter le mode PROD COMP.

5-2. E-LOG (journal des codes d'erreur)

1. Appuyer sur les boutons

et

jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 2) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit).
« PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.

3. Appuyer sur le bouton ▼ ; « E-LOG » s'affiche.

4. Appuyer sur le bouton √; « A » plus la date et l'heure clignotent sur l'affichage, ainsi que « *NOW* » (naintenant).

5. Appuyer sur ▼ ; si une erreur a été enregistrée, « B » ainsi que la date, l'heure et les informations relatives au code d'erreur s'affichent. Il s'agit du plus récent code d'erreur enregistré par les commandes.

6. Appuyer sur ▼ ; les informations relatives au code d'erreur le plus récent peuvent alors être visualisées. Il est possible de stocker jusqu'à 10 codes d'erreur (B à K) dans la section E-Log.

AVIS

Appuyer sans relâcher sur le bouton droit √ pour visualiser une brève description de l'erreur.

5-3. MOT DE PASSE

Les mots de passe à 4 caractères peuvent être changés pour accéder à Set-Up, Usage, Level 1, Level 2 et Get Mgr.

1. Appuyer sur les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 2) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.

3. Appuyer deux fois sur le bouton ▼ ; « PASSWORD » (mot de passe) s'affiche.

4. Appuyer sur le bouton droit √ ; « SET UP » (config.) s'affiche. Le mot de passe configuration peut être changé à ce point ; on peut également appuyer une fois sur ▼ pour changer le mot de passe USAGE, deux fois pour le mot de passe LEVEL, 3 fois pour le mot de passe LEVEL 2 ou 4 fois pour le mot de passe GET MGR. Suivre ensuite les instructions ci-dessous.

5. Si le mot de passe pour le mode Set Up (par exemple) doit être changé, appuyer sur le bouton droit √ ; « MODIFY? (modifier?) « YES NO » s'affiche. Appuyer alors sur le bouton droit √ pour changer le mot de passe de 4 caractères pour le mode Set Up à l'aide des boutons de produit 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

6. Une fois que le nouveau mot de passe est saisi, « CONFIRM PASSWORD » (confirm. mot de passe) s'affiche. Appuyer sur le bouton √ pour confirmer le mot de passe ou sur **X** pour en choisir un autre.

5-4. TONALITÉ D'ALARME (et volume)

1. Appuyer sur les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 2) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.

3. Appuyer 3 fois sur le bouton ▼ ; « ALERT TONE » (tonalité alarme) s'affiche.

4. Appuyer sur le bouton droit √ ; « VOLUME » et la valeur du volume s'affichent alors. Utiliser les boutons de produit 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 pour régler le volume

   entre 1 (le moins fort) et 10 (le plus fort).

5. Une fois le volume réglé, appuyer sur le bouton √ ; « TONE » et la tonalité s'affichent. Utiliser les boutons de produit 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 pour régler la tonalité

   entre 50 et 2000 Hz.

6. Appuyer sur **X** pour quitter le mode Alert Tone.

5-5. FILTRAGE APRÈS

Il s'agit du nombre de cycle de cuisson entre filtrages.

1. Appuyer sur les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 2) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.

3. Appuyer 4 fois sur le bouton ▼ ; « FLTR AFTR » (filtr. après) et la valeur correspondante s'affichent. Utiliser les boutons de produit 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 pour sélectionner le nombre de cycles de cuisson (entre 0 et 99) devant s'écouler avant que les commandes suggèrent un filtrage.

4. Une fois le nombre sélectionné, appuyer sur √ pour le confirmer.

5-6. TEMPS DE FILTRAGE

Il s'agit du temps pendant lequel la friteuse reste inutilisée avant qu'un filtrage soit suggéré.

1. Appuyer sur les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 2) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.

3. Appuyer 5 fois sur le bouton ▼ ; « FLTR TIME » (temps filtr.) et le temps d'arrêt (heures:minutes) s'affichent. Utiliser les boutons de produit 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 pour sélectionner le temps pendant lequel la friteuse reste inutilisée (entre 0 et 18:00 [18 heures]) avant que les commandes suggèrent un filtrage.

4. Une fois le temps sélectionné, appuyer sur √ pour le confirmer.

SECTION 6. DÉPANNAGE

6-1. GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause	Correction
L'interrupteur est en position ON mais la friteuse ne fonctionne pas du tout	• Circuit ouvert	• Brancher la friteuse • Vérifier le disjoncteur ou le fusible dans le tableau électrique • **(Hors E.-U./certains pays étrangers)** Disjoncteurs de la friteuse déclenchés-ouvrir la porte gauche et réarmer le disjoncteur de la friteuse ; voir ci-dessous
L'huile ne chauffe pas mais les témoins sont allumés	• Les cordons d'alimentation ne sont pas tous branchés	• L'appareil a 2 cordons d'alimentation ; s'assurer qu'ils sont branchés tous les deux
Code d'erreur de commande « E-10 »	• Circuit d'interrupteur limiteur ouvert	• Réinitiliaser l'interrupteur limiteur à l'aide d'un petit tournevis ou d'une clé hexagonale, en l'enfonçant doucement dans le trou de l'articulation de l'élément chauffant ; si l'interrupteur ne se réinitialise pas, il doit être remplacé
Le bac n'est pas assez rempli	• Le bidon en boîte est presque ou complètement vide • La conduite d'huile du bidon est obstruée ou aplatie • Le bac du filtre a besoin d'être nettoyé	• Remplir le bidon • Vérifier la conduite du bidon • Nettoyer le bac du filtre et remplacer l'élément en papier ou le tampon

6-1. GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problème	Cause	Correction
Moussage ou bouillonnement de l'huile par-dessus le haut du bac	• Présence d'eau dans l'huile • Huile incorrecte ou de mauvaise qualité • Filtrage incorrect • Rinçage incorrect après le nettoyage du bac	• Vider et épurer l'huile • Utiliser une huile recommandée • Se reporter aux méthodes de filtrage • Nettoyer et rincer le bac puis bien le sécher
L'huile ne s'écoule pas du bac	• Robinet de vidange bouché par des miettes • Gouttière obstruée	• Ouvrir le robinet, enfoncer la brosse de nettoyage de force dans l'évacuation • Déposer le panneau latéral droit, enlever l'obturateur de l'extrémité de la gouttière et nettoyer celle-ci
Le moteur de filtre marche mais pompe l'huile lentement	• Raccords de conduite de filtre desserrés • Élément en papier ou tampon de filtre encrassé	• Resserrer tous les raccords de la conduite de filtre • Remplacer l'élément en papier ou le tampon de filtre
Bulles dans l'huile pendant tout le processus de filtrage	• Bac de filtre pas complètement en place • Bac de filtre encrassé • Joint torique endommagé sur le collecteur de conduite de filtre de la friteuse	• S'assurer que la conduite de retour du bac de filtre est complètement enfoncée dans le collecteur de la friteuse • Nettoyer le bac et remplacer l'élément en papier ou le tampon • Remplacer le joint torique
Code d'erreur de commande « E-31 »	• Les éléments sont relevés	• Rabaisser les éléments dans le bac
Le moteur de filtre ne marche pas	• Le cordon d'alimentation du bac n° 1 n'est pas branché. • Circuit ouvert • Le bouton de réarmement du disjoncteur thermique sur l'arrière du moteur de pompe est déclenché	• Brancher le cordon d'alimentation dans la prise • Disjoncteurs de la friteuse déclenchés-ouvrir la porte gauche et réarmer le disjoncteur de la friteuse • Laisser au moteur le temps de refroidir puis appuyer fermement sur le bouton avec un tournevis jusqu'à ce qu'il émette un déclic.

6-2. CODES D'ERREURS

En cas de panne d'un système de commande, l'affichage numérique fait apparaître un message d'erreur. Les codes de message sont indiqués dans la colonne AFFICHAGE ci-dessous. Une tonalité constante se fait entendre lorsqu'un code d'erreur est affiché ; appuyer sur n'importe quel bouton pour la mettre en sourdine.

AFFICHAGE	CAUSE	MESURES CORRECTRICES
"E-4"	Surchauffe du tableau de commande	Placer l'interrupteur à la position OFF puis à la position ON ; si « E4 » s'affiche, le tableau de commande devient trop chaud ; vérifier les volets de chaque côté de l'appareil pour voir s'ils sont obstrués
"E-5"	Surchauffe de l'huile	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si « E-5 » s'affiche, vérifier les circuits de chauffage et la sonde de température
"E-6A"	Sonde de température en circuit ouvert	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si « E-6A » s'affiche, vérifier la sonde de température
"E-6B"	Sonde de température en court-circuit	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si « E-6B » s'affiche, vérifier la sonde de température
"E-10"	Interrupteur limiteur déclenché	Réinitiliaser l'interrupteur limiteur à l'aide d'un petit tournevis ou d'une clé hexagonale, en l'enfonçant doucement dans le trou de l'articulation de l'élément chauffant ; si l'interrupteur ne se réinitialise pas, il doit être remplacé
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	Capteur de niveau gauche en circuit ouvert Capteur de niveau droit en circuit ouvert Capteurs de niveau tous les deux en circuit ouvert	Mettre l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si l'affichage continue à indiquer la défaillance d'un capteur, faire vérifier les connecteurs au tableau de commande ; faire vérifier le capteur et le remplacer si nécessaire.
"E-21"	Lent rétablissement de la chaleur	Faire vérifier la friteuse par un technicien agréé pour voir si la tension d'alimentation est correcte; faire vérifier les contacteurs et l'élément chauffant ; faire vérifier l'appareil pour voir si des fils sont desserrés ou brûlés

6-2. CODES D'ERREURS (suite)

AFFICHAGE	CAUSE	MESURES CORRECTRICES
"E-31"	Les éléments sont relevés	Rabaisser les éléments dans le bac
"E-41", "E-46"	Échec de programmation	Placer l'interrupteur à la position OFF puis à la position ON; si l'un des codes d'erreurs s'affiche, faire réinitialiser les commandes ; si l'affichage du code persiste, faire remplacer le tableau de commande
"E-47"	Défaillance de la puce du convertisseur analogique ou panne d'alimentation en courant 12 V	Placer l'interrupteur à la position OFF puis à la position ON ; si l'erreur « E-47 » persiste, faire remplacer la carte E/S ou de circuit imprimé ; si le haut-parleur est muet, la carte E/S est probablement défaillante ; la faire remplacer
"E-48"	Erreur du système d'entrée	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; faire remplacer la carte de circuit imprimé de commande si l'erreur « E-48 » persiste
"E-54C"	Erreur d'entrée de température	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; faire remplacer la carte de circuit imprimé de commande si l'erreur « E-54C » persiste
"E-60"	La carte de circuit imprime de filtrage intermittent automatique ne communique pas avec celle de commande	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si l'erreur « E-60 » persiste, faire vérifier le connecteur entre les cartes de circuit imprimé ; remplacer l'une ou l'autre si nécessaire
"E-70C"	Fil de liaison du robinet de vidange manquant ou débranché	Faire vérifier le fil de liaison sur la carte de circuit imprimé à la position d'interverrouillage de l'interrupteur de vidange